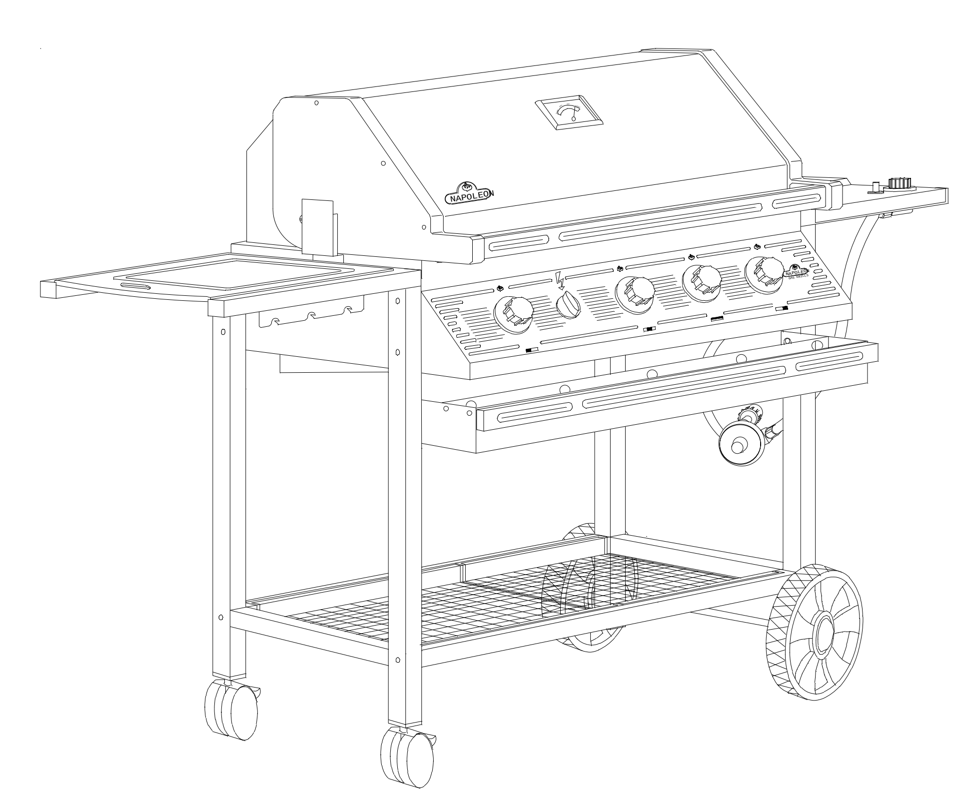


QUALITY GAS GRILLS(PG 2-9)
GRILLS À GAZ DE QUALITÉ(PG 10-16)



P450RB, P450RSB, BIP450RB





ISO 9002 CERTIFIED

MANUFACTURED BY / MANUFACTURE PAR: **NAPOLEON APPLIANCE CORP., 214 BAYVIEW DR., BARRIE, ONTARIO, CANADA L4N 4Y8 (705)726-4278, FAX (705)725-2564 EMAIL: ask@napoleon.on.ca WEBB SITE: www.napoleon.on.ca**

NP-415-009/MAY 13/99



NAPOLEON gas grills are manufactured under the strict Standard of the world recognized ISO9002 Quality Assurance Certificate.

NAPOLEON products are designed with superior components and materials, and are assembled by trained craftsmen who take great pride in their work. The burner and valve assembly are leaktested and test-fired at a quality test station, and thoroughly inspected by a qualified technician before packaging to ensure that you, the customer recieves the quality product you expect from NAPOLEON.

NAPOLEON GAS GRILL PRESIDENT'S LIMITED LIFETIME WARRANTY

NAPOLEON warrants the following materials and workmanship in your new NAPOLEON gas grill against defects for as long as you own the gas grill. This covers: cast aluminum, stainless steel burner, stainless steel cooking grids, CORIAN^R side shelves, igniter, brass valves, wheels, knobs, porcelainized enamelled housings. Subject to the following conditions. During the first 10 years NAPOLEON will replace or repair at our option the defective parts free of charge. From 11 years to lifetime NAPOLEON will provide replacement parts at 50% of the current retail price.

Components such as regulator, warming rack, temperature and fuel gauges, hoses and connectors, fasteners, electrode and accessories are covered and NAPOLEON will provide parts free of charge during the first year of the limited warranty.

Components such as stainless steel sear plates, and painted finishes are covered and NAPOLEON will provide parts free of charge during the first five years of the limited warranty.

CONDITIONS AND LIMITATIONS

"NAPOLEON warrants its products against manufacturing defects to the original purchaser only (ie., the individual or legal entity (registered customer) whose name appears on the warranty registration card filed with NAPOLEON), provided that the purchase was made through an authorized NAPOLEON dealer and is subject to the following conditions and limitations:"

This factory warranty is non-transferable and may not be extended what-so-ever by any of our representatives.

The gas grill must be installed by a licenced, authorized service technician or contractor. Installation must be done in accordance with the installation instructions included with the product and all local and national building and fire codes.

This limited warranty does not cover damages caused by misuse, lack of maintenance, hostile environments, accident, alterations, abuse or neglect and parts installed from other manufacturers will nullify this warranty.

This limited warranty further does not cover any scratches, dents, corrosion or discolouring by heat, abrasive and chemical cleaners nor chipping on porcelain enamel parts, nor any components used in the installation of the gas grill.

Should deterioration occur to the degree of non-performance with-in the duration of the warranted coverage, a replacement will be provided.

In the first year only, this warranty extends to the repair or replacement of warranted parts which are defective in material or workmanship provided that the product has been operated in accordance with the operation instructions and under normal conditions.

After the first year, with respect to this Presidents's Limited Lifetime Warranty NAPOLEON may, at its discretion, fully discharge all obligations with respect to this warranty by refunding to the original warranted purchaser the wholesale price of any warranted but defective part(s).

NAPOLEON will not be responsible for the installation, labour or any other costs or expenses related to the re-installation of a warranted part, and such expenses are not covered by this warranty.

Notwithstanding any provision contained in this President's Limited Lifetime Warranty NAPOLEON's responsiblity under this warranty is defined as above and it shall not in any event extend to any incidental, consequential, or indirect damages.

This warranty defines the obligation and liability of NAPOLEON with respect to the NAPOLEON gas grill and any other warranties expressed or implied with respect to this product, its components or accessories are excluded.

NAPOLEON neither assumes, nor authorizes any third party to assume, on its behalf, any other liabilities with respect to the sale of this product. NAPOLEON will not be responsible for: over firing, blow outs caused by environmental conditions such as strong winds, or inadequate ventilation,

Any damages to the gas grill due to weather damage, hail, rough handling, damaging chemicals or cleaners will not be the responsibility of NAPOLEON.

The bill of sale or copy will be required together with a serial number and a model number when making any warranty claims from your authorized dealer. The warranty registration card must be returned within fourteen days to register the warranty.

NAPOLEON reserves the right to have its representative inspect any product or part prior to honouring any warranty claim.

NAPOLEON shall not be liable for any transportation charges, labour costs, or export duties.

TABLE OF CONTENTS

2. INTRODUCTION

WARNING: Do not try to light this appliance without reading "LIGHTING" instructions section of this manual.

FOR YOUR SAFETY
DO NOT STORE OR USE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE VAPOURS AND LIQUIDS IN THE VICINITY OF THIS OR ANY OTHER APPLIANCE.
WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:
- **Turn off main gas supply.**
- **Extinguish any open flame.**
- **Open lid.**
- **Immediately call your gas supplier, if odour continues.**

This gas appliance is designed for outdoor use only

SAFE OPERATING PRACTICES

- This outdoor cooking gas appliance is not intended to be installed in or on recreational vehicles and/or boats.
- This barbecue must only be used outdoors in a well-ventilated space and must not be used inside a building, garage or any other enclosed area.
- Keep any electrical supply cord and fuel supply hose away from any heated surfaces.
- Inspect the fuel supply hose before each use. If there is evidence of excessive abrasion or wear or the hose is cut, it must be replaced, prior to using the barbecue, with a replacement hose assembly specified by the manufacturer.
- When the propane cylinder is not disconnected from the appliance, the barbecue and cylinder must be stored outdoors in a well ventilated space.
- Do not locate in windy settings. High winds adversely affect the cooking performance of the gas grill.
- Adults and especially children should be alerted to the hazards of high surface temperatures. Young children should be supervised near the barbecue.
- Under no circumstances should this barbecue be modified.
- Gas must be turned off at the propane cylinder when the appliance is not in use.
- When the appliance is to be stored indoors, the connection between the propane cylinder and the appliance must be disconnected and the cylinder removed and stored outdoors in a well ventilated space out of reach of children. Disconnected cylinders must not be stored in a building, garage or any other enclosed area.
- The top lid is to be closed during the appliance preheat period
- Do not use the condiment tray to store lighters, matches or other flammable materials.

THIS GAS BARBECUE IS CERTIFIED UNDER CANADIAN AND AMERICAN NATIONAL STANDARDS, CAN/CGA-1.6-M88 AND ANSI Z21.58 -1993 RESPECTIVELY FOR OUTDOOR GAS GRILLS AND SHOULD BE INSTALLED to conform with local codes. In absence of local codes, install to the current CAN1-B149.2 Propane Installation Code in Canada or to the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1 in the United States.

If a rotisserie motor is used, it must be electrically grounded in accordance with local codes or, in absence of local codes, with the current CSA C22.1 CANADIAN ELECTRICAL CODE in Canada or the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 in the United States.

Use only the pressure regulator and hose assembly provided with this barbecue. Replacement pressure regulators and hose assemblies must be specified by the manufacturer. Do not store propane cylinder or spare cylinder on the shelf beneath the barbecue.

The regulator supplied with this unit has a QCC1 type fitting. Cylinders to be used with this unit must be supplied with a Sherwood #3349 QCC1 cylinder valve. A QCC1 cylinder has a positive seating connection, which will not allow gas flow until a positive seal has been achieved. It is also equipped with an excess flow device. In order to attain full flow to the barbecue, the valves must be in the off position when the cylinder valve is turned on.

PROPANE CYLINDER SPECIFICATIONS: A dented or rusty cylinder may be hazardous and should be checked by your propane supplier. Never use a cylinder with a damaged valve. Use only a propane supply cylinder constructed and marked in accordance with the specifications for LP-gas cylinders of the Canadian Transport Commission (CTC) or the US Department of Transportation (DOT). This appliance has been designed for use with a 20lb. (9.1 kg) size propane cylinder only (not supplied).

The propane cylinder must be provided with a shut-off valve terminating in a propane cylinder valve type QCC1, and a safety relief device having direct communication with the vapour space of the cylinder. The cylinder supply system must be arranged for vapour withdrawal and the cylinder shall include a collar to protect the cylinder valve. The cylinder shall incorporate an OPD (overfill protection device).

IMPORTANT DO'S AND DON'TS

DO'S

- Read the entire instruction manual before operating the gas grill.
- Maintain proper clearance to combustibles (16" to rear of unit, 7" to sides). Take special care around vinyl siding or large panes of glass.
- Leak test the unit before initial use, annually and and whenever any gas components are replaced. (See #4).
- Follow lighting instructions carefully when operating grill. Burner controls must be off when turning supply cylinder valve on. (See #7).
- Ensure sear plates are positioned properly according to sear plate installation instructions. (See #17).
- Clean grease tray regularly to avoid build-up which may lead to grease fires. (See #9)

DON'TS

- Do not attempt to use a tank which is not equipped with a QCC-1 type connection. (See #2).
- Do not route hose underneath drip pan - proper hose clearance to bottom of unit must be maintained. (See #22)
- Do not use condiment tray to store lighters, matches or any other combustibles.
- Do not locate unit under unprotected combustible construction.
- Do not operate back burner with warming rack in place, or with main burners operating.
- Do not leave grill unattended when operating.
- Do not light burners with lid closed.
- Do not move grill when hot or operating.
- Do not allow cold water (rain, sprinkler, hose, etc.) to come into contact with heated unit. A large temperature differential can cause chipping in the porcelain.

3. GAS HOOK-UP INSTRUCTIONS



CYLINDER CONNECTION: Ensure that the gas regulator hose is kink free. Remove the cap or plug from the cylinder fuel valve. Insert the black QCC1 regulator nipple onto the QCC1 fuel valve. Hand tighten clockwise. *Do not use tools. Leak test all joints prior to using the barbecue.* A leak test must be performed annually, and each time a cylinder is hooked up, or if a part of the gas system is replaced.

PROPANE CYLINDER INSTALLATION: (See #22) Set cylinder into the groove. Ensure that tank valve faces away from the barbecue. Lower the tank mounting bracket onto the cylinder and tighten with wing nut.
<u>IMPORTANT:</u> Ensure that the hose is routed around the front side of the tank to maintain proper clearance to the underside of the unit.

NATURAL GAS HOOK-UP: (See #23) This natural gas barbeque is supplied with a 10ft supply hose (complete with a quick disconnect) designed for natural gas and certified for outdoor use. Piping and valves upstream of the quick disconnect are not supplied.
The quick disconnect must not be installed in an upward direction and a readily accessible manual shut-off valve must be installed upstream of, and as close to, the quick disconnect as is feasible. The flared end of the hose must be connected to the unit as illustrated. These connections must be made by a licensed gas installer. Leak test all joints prior to using the gas grill.

MODEL P450RB: Connect the flared end of the hose to the fitting on the end of the manifold tube. Wrench tighten. (*Do not use thread sealer/pipe dope.)*

MODEL P450RSB: Connect the 20" hose from the manifold, to the side burner as illustrated. Install the 90° elbow, facing toward the back of the unit. Connect the supply line to this elbow and the flared end of the supply hose to the side burner. Wrench tighten all connections. (*Do not use thread sealer/pipe dope.)*

4. LEAK TESTING

LEAK TESTING: Must be done before initial use, annually and whenever any gas components are replaced or serviced. (See #24).

1. Turn all burners controls to off. Turn supply valve on.
2. Brush a half and half solution of liquid soap and water onto all joints of the regulator, the hose, and its connections.
3. Bubbles will indicate a gas leak. Either tighten the loose joint or replace the part with one recommended by the dealer.
4. If the leak cannot be stopped, shut off the gas supply, disconnect it and have the barbecue inspected by your gas supplier or dealer. Do not use the appliance until the leak has been corrected.
5. Turn off gas supply.

Do not use a flame to leak test.

5. ORDERING REPLACEMENT PARTS / RETURNS

Contact your dealer for questions concerning prices and policies on replacement parts. Parts can be ordered through your Napoleon dealer. When ordering replacement parts always give the following information:

1. **Model & Serial Number** of the unit.
2. **Part Number.**
3. **Part Description.**

For returns, all items must be sent to the attention of **customer service** and have:

1. **Shipping or postage prepaid.**
2. **A short description of the problem.**
3. **Proof of purchase** (photocopy of the invoice).

Napoleon Appliance Corp. will not be liable for any transportation costs, labour costs, brokerage fees or export duties.

6. REPLACEMENT PARTS LIST

PART NO.	DESCRIPTION
BB-010-060K	main body
BB-010-012K	hood
BB-475-015K	control panel
BB-200-006P	back cover
BB-010-024	knob
BB-010-026	knob - back burner
NP-590-004	CORIAN[R] side shelf - EACH
BB-010-067P	condiment tray assembly
BB-010-068P	caster side cart assembly
BB-010-069P	wheel side cart assembly
BB-010-002P	front and rear cross beam - EACH
BB-080-032P	tool hook bracket - EACH
NP-745-001	wheel - EACH
NP-120-001	hub cap - EACH
BB-015-001	axle
NP-450-001	axle nut - EACH
BB-370-053	caster - EACH
NP-510-005	cart tube plug - EACH
NP-345-001	10 ft hose - NG c/w QUICK DISCONNECT
NP-345-002	20" side burner hose - NG
NP-345-003	10 ft hose only - NG
NP-530-003	1 outlet regulator hose assembly - LP
NP-530-004	2 outlet regulator hose assembly - LP
BB-350-019P	grease tray holder
BB-010-154	drip pan
BB-305-013	stainless steel grill - EACH
NP-520-001	warming rack
BB-705-023	side burner lid
NP-305-001	side burner grate
BB-475-016	rotisserie mounting bracket
BB-010-023	tank gauge assembly - LP
BB-655-001P	top tank mount - LP
BB-350-007P	lower tank mount - LP
BB-320-001	insect guard (main & back burner)
BB-320-002	insect guard (side burner)
NP-160-004	grease tray clip

PART NO.	DESCRIPTION
BB-370-054	sear plate set (1 sear plate, 1 burner hood)
BB-020-017	hardware bag - PROPANE
BB-020-018	hardware bag - NATURAL
NP-325-014	lid handle
NP-325-014	condiment tray trim
NP-570-015	pivot screws
BB-335-008K	lid plate - BLACK
NP-135-003P	left lid casting
NP-135-004P	right lid casting
NP-725-009	main burner valve - LP
NP-725-010	main burner valve - NG
NP-725-007	back burner valve - LP
NP-725-008	back burner valve - NG
NP-725-003	side burner valve - LP
NP-725-004	side burner valve - NG
NP-455-007	#59 orifice spud - main burner - LP
NP-455-008	#53 orifice spud - main burner - NG
NP-455-004	#55 back burner orifice - LP
NP-455-011	#48 back burner orifice - NG
NP-455-005	#63 side burner orifice - LP
NP-455-004	#55 side burner orifice - NG
BB-200-007	burner grease shield
NP-100-009	main burner - LEFT & RIGHT
NP-100-010	main burner - CENTRE
NP-100-003	back burner
NP-100-004	side burner
WS-357-01	piezo igniter - push button - SIDE
NP-357-004	piezo igniter - 2 spark rotary - MAIN
NP-240-007	main burner electrode
NP-240-001	back burner electrode
NP-240-003	side burner electrode
BB-350-031	collector box
NP-685-002	temperature guage c/w hardware
BB-010-043K	side burner plate
WS-385-45	NAPOLEON logo
NP-305-003	roasting pan
BB-010-123	back burner housing

PART NO.	DESCRIPTION
NP-370-050	rotisserie kit
NP-370-052	5 replacement grease trays
NP-590-004	CORIAN[R] cutting board

PART NO.	DESCRIPTION
NP-200-011	vinyl cover
BB-710-001	stainless steel griddle

7. LIGHTING INSTRUCTIONS

Open lid.

Ensuring burner controls are in the off position, turn on the gas supply valve.

Back Burner Lighting

1. Remove warming rack.
2. Turn back burner control to high position.
3. Turn igniter knob clock-wise several times or light by holding a lit match to the left side burner ports.
4. If ignition is not immediate, turn the burner control off. Wait 5 minutes. (Return to: Turn back burner control to high position.)

Main Burner Lighting

1. Turn left burner control to high position.
2. Turn igniter knob clock-wise several times or light by inserting a lit match through a lighting hole.
3. If ignition is not immediate, turn the burner control off. Wait 5 minutes. (Return to: Turn left burner control to high position.)
4. With the left burner operat-ing in the high position, turn the centre burner to high, then the right burner to high.

Side Burner Lighting

1. Open burner cover.
2. Turn side burner control to high position.
3. Push igniter several times or light by holding a lit match against the burner.
4. If ignition is not immedi-ate, turn the burner control off. Wait 5 minutes. (Return to: Turn side burner control to high position.)



The propane cylinder is equipped with an excess flow device. Unless all burners are turned off prior to turning the cylinder on, only small flames will be achievable.



Do not use back burner while operating left, centre or right burner.

8. COOKING INSTRUCTIONS

When lit for the first time, the barbecue will emit a slight odour. This is a normal temporary condition caused by the "burn-in" of internal paints and lubricants used in the manufacturing process and will not occur again. Simply run your barbecue on high for approximately ½ hour.

PREHEATING: When searing foods, preheating is recommended by operating main burners on the high position for approximately 10 minutes.

COOKING: Food cooked for a short period of time (fish, vegetables) may be grilled with the lid open. Cooking with the lid closed will ensure higher, more even temperatures that will reduce cooking time and cook meat more evenly. Food that has a cooking time longer than 30 minutes, such as roasts, may be cooked indirectly (with the burner lit opposite to the food placement). Cooking meat with a high degree of fat content, may create flare-ups. Either trim some fat or reduce temperatures to prevent this. Should a flare-up occur, move food away from flames, reduce heat. Leave the lid open. See 'Your All Season Grill' cookbook by Napoleon for more detailed instructions.

ROTISSERIE: ***Remove the warming rack prior to use.*** See #25 for rotisserie kit assembly instructions.

HOW TO USE YOUR INFRA-RED REAR BURNER: This barbecue is equipped with a 19,000BTU infra-red rear burner. The rear burner is designed to be used in conjunction with an optional rotisserie spit and motor available from your dealer.
Place a dish underneath to collect drippings for basting and naturally delicious gravy. Basting liquid may be added as required.
To seal in juices, first operate rear burner on high until brown, then reduce the heat to thoroughly cook foods. Keep the lid closed for best results. Your roasts and fowl will brown perfectly on the outside and stay moist and tender on the inside. For example, a 3 pound chicken on the rotisserie will be done in approximately 1½ hours on medium to high. See 'Your all Season Grill' cookbook by Napoleon for more detailed instructions.

9. CLEANUP

Make sure that the burners are turned off prior to clean up. Avoid unprotected contact with hot surfaces.

CLEANING THE DRIP PAN: Slide the pan out for easy clean up. Clean the pan frequently (every 4-5 uses) to avoid grease buildup. Grease and excess drippings pass through to the drip pan, located under the barbecue, and accumulate in the grease tray beneath and to the left of the drip pan. Accumulated grease can cause a fire hazard. For best results, wipe with a disposable towel while the pan is still warm to the touch. Never operate your barbecue without a grease tray in place. This tray catches any grease not vapourized during cooking. Depending on barbecue usage, we recommend replacing this tray every two weeks. For supplies, see your Napoleon dealer.

CLEANING ENAMELLED AND STAINLESS STEEL SURFACES: Do not use abrasive cleaners to clean these parts. Porcelain enamelled components must be handled with care. The baked-on finish is glass-like. If struck, it will chip! Touch-up enamel paint is available through your Napoleon dealer. Surfaces should be cleaned when warm to the touch with warm soapy water. To clean stainless steel parts, use a stainless steel cleanser or a non-abrasive cleaner. Do not use steel wool. Stainless steel parts will discolour when heated, usually to a golden or brown colour. This discolouration is normal and will not affect the performance of the unit.

CLEANING INSIDE THE BARBECUE: Use a paper towel to wipe down the insides of the lid. This is best done while the metal is still warm. Brush any debris from the burners or barbecue sides with a brass-wire brush before re-installing the sear plates. Do not use oven cleaner to clean any part of this barbeque.
GRILLS: The grills are best cleaned during the warm-up period with a brass wire brush.

CLEANING TIP: BBQ sauce and salt can be corrosive and will cause rapid deterioration of your BBQ components unless cleaned regularly.

10. SEASONAL MAINTENANCE

TURN OFF THE GAS at the source and disconnect BEFORE SERVICING.

1. This barbecue should be inspected at least annually. After a lengthy storage, the barbecue should be checked for gas leaks by brushing on a soap and water solution. *(See #4 for leak testing instructions.)*

DO NOT USE OPEN FLAME. DO NOT USE IF A GAS LEAK IS DETECTED.

2. Visually check the burner flames. Check to see that all burner ports are burning. Clean out any of the ports which may not be burning or are not burning properly. Ensure the insect screens are free of dust, insects or any other debris.

AIR SHUTTER ADJUSTMENT: The air shutter is factory set and should not have to be adjusted under normal conditions. However, some extreme field conditions may exist that require adjustment. Main burner air shutters are set open at 1/8" (0.125"). The back burner is set at 3/8" (0.375") for natural gas, and fully open for propane.

AIR SHUTTER ADJUSTMENT MUST ONLY BE DONE BY A QUALIFIED GAS INSTALLER!

DO NOT ENLARGE BURNER PORTS WHEN CLEANING.

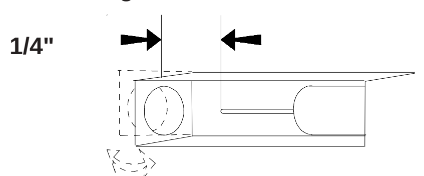
3. The barbecue area must be kept clear and free of combustible materials, gasoline or other flammable vapours and liquids.

4. The flow of combustion and ventilation air must not be obstructed. Keep the ventilation opening(s) of the cylinder enclosure free and clear from debris.

11. TROUBLE SHOOTING

TURN OFF ALL GAS KNOBS AND VALVES BEFORE SERVICING THE BARBECUE

Burner does not light.



Check whether burner will light with match.
If **YES,** turn gas to off , ensure the electrode wire is connected to the ignitor check for spark at electrode. Bend the tab to adjust the gap if necessary. The gap should be ¼".
If **NO,** check fuel gauge for sufficient gas. Check that valve is on. Check that gas line has no kinks.

Barbecue flames flare up / Excessive smoke.

Ensure that the barbecue is being pre-heated prior to each use. Ensure that the barbecue is cleaned regularly - (See section 9.) Check that the sear plates are clean and installed correctly. (See section 17.) Check that the drip pan is clean so that grease can run into grease tray. DO NOT LINE DRIP PAN WITH ALUMINUM FOIL.

Burners will not cross-light.

Are Lighting Procedures being followed? (See lighting instructions.) Left burner lit first, then centre, and then right burner. Check that the carryover ports along the back of the barbecue are clean and free of grease.

Low heat / Low flame when burner turned to high.

Natural - Ensure supply valve is in full open position. Pipe must be sized according to installation code.

Propane - Check whether cylinder is turned on with burner valve(s) in other than off position. Turn cylinder off; turn burner(s) off. Turn on cylinder. (See section 7.)



Les grils à gaz NAPOLEON sont fabriqués conformément aux normes strictes du Certificat d'Assurance de Qualité mondialement reconnu ISO 9002.

Les produits NAPOLEON sont conçus avec des composants et des matériaux de qualité supérieure, assemblés par des artisans qualifiés qui sont fiers de leur travail. Le brûleur et le montage de la soupape subissent un test de détection de fuite et d'allumage à une station de test de qualité et sont soigneusement inspectés avant d'être emballé pour garantir que vous, le client recevez le produit de qualité que vous attendez de NAPOLEON.

GRILS À GAZ NAPOLEON - GARANTIE À VIE LIMITÉE DU PRÉSIDENT

Napoleon garantit votre nouveau gril à gaz Napoleon contre tout défaut concernant les matériaux et le procédé de fabrication pendant dix ans. Cette garantie couvre: l'aluminium, le brûleur en acier inoxydable, les grilles de cuisson en acier inoxydable, les tablettes de côté en CORIAN^{MD}, l'allumeur, les soupapes en laiton, les roues, les boutons, les revêtements en émail de porcelaine. Sous réserve des conditions suivantes. Pendant les dix premières années, Napoleon remplacera ou réparera selon votre choix les pièces défectueuses gratuitement. De la 11 année à la vie, Napoleon fournira les pièces de remplacement à 50% du prix de détail courant.
Les composants tels que le régulateur, les tablettes en bois, la grille-réchaud, les indicateurs de température et de gaz, les tuyaux et les raccords, les attaches, l'électrode et les accessoires sont couverts et Napoleon fournira les pièces gratuitement durant la première année de la garantie limitée.
Les composants tels que les plaques de cuisson en acier inoxydable et les finis peints sont couverts et Napoleon fournira les pièces gratuitement durant les trois premières années de la garantie limitée.

CONDITIONS ET LIMITATIONS

"NAPOLEON garantit ses produits contre les défauts de fabrication à l'acheteur d'origine seulement (l'individu ou la personne morale (client inscrit) dont le nom apparait sur la carte d'enregistrement de garantie déposée auprès de NAPOLEON), à condition que l'achat ait été fait par l'entremise d'un représentant autorisé NAPOLEON et sous réserve des conditions et limitations suivantes:"
Cette garantie d'usine n'est pas transmissible et ne peut être étendue par aucun de nos représentants qu'elle qu'en soit la raison.
Le gril à gaz doit être installé par un installateur ou entrepreneur qualifié. L'installation doit être faite conformément aux instructions d'installation inclues avec le produit et à tous les codes d'incendie et de contruction locaux et nationaux.
Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages causés par un usage impropre, un manque d'entretien, un accident, des altérations, des abus ou de la négligence et l'installation de pièces d'autres fabricants annulera cette garantie.
Cette garantie limitée ne couvre pas non plus, les rayures, les bossellements, la corrosion, ou décoloration causés par une chaleur excessive, des produits d'entretien chimiques et abrasifs ou l'écaillage des pièces en émail de porcelaine, ou tout composant utilisé dans l'installation du gril à gaz.
Dans le cas d'une déterioration causant un mauvais fonctionnement durant la pèriode de la couverture garantie, un remplacement sera fourni.
Au cours de la première année seulement, cette garantie s'étend à la réparation ou le remplacement des pièces garanties dont les matériaux ou la fabrication sont défectueux sous condition que le produit ait été utilisé conformément aux instructions de fonctionnement et sous des conditions normales.
Après la premiére année, concernant cette Garantie à Vie Limitée Napoleon du Prèsident, Napoleon peut, à sa discrétion, se débarrasser entiérement de toutes obligations concernant cette garantie en remboursant à l'acheteur d'origine le prix de gros de toute pièce garantie mais défectueuse.
NAPOLEON ne sera pas responsable de l'installation, main d'oeuvre ou autres coûts ou dépenses relatives à la ré-installation d'une pièce garantie, et de telles dépenses ne sont pas couvertes par cette garantie.
En dépit de toute disposition contenue dans cette Garantie à Vie Limitée Napoleon du Prèsident, la responsabilité de napoleon sous cette garantie est définie comme ci-dessus et elle ne s'étendra à aucun dommage accessoire de conséquence, ou indirect.
Cette garantie définit l'obligation et la responsabilité de NAPOLEON concernant le gril à gaz NAPOLEON et toutes autres garanties exprimées ou implicites concernant ce produit, ses composants ou accessoires sont exclus.
NAPOLEON n'assume ou n'autorise aucun tiers à assumer en son nom, toutes autres responsabilités concernant la vente de ce produit. NAPOLEON ne sera pas responsable pour: une surchauffe, des explosions causées par des conditions liées à l'environnement tel que des vents forts, ou une ventilation inappropriée.
Tous dommages au gril à gaz causés par le temps, une mauvaise utilisation, ou l'utilisation de produits chimiques ou produits d'entretien nuisibles ne seront pas de la responsabilité de NAPOLEON.
La facture ou sa copie sera requise ainsi qu'un numéro de série et un numéro de modèle lors d'une réclamation auprès de votre représentant autorisé.
La carte d'enregistrement de garantie doit être retournée dans les quatorze jours pour enregistrer la garantie.
NAPOLEON se réserve le droit de demander à son représentant d'inspecter tout produit ou pièce avant d'honorer toute réclamation.
Napoleon n'assumera aucun frais de transport, frais de main d'oeuvre ou taxes d'exportation.

TABLE DES MATIÈRES

<u>Attention:</u> N’essayez pas d’allumer cet appareil sans lire la section sur les instructions d’”Allumage” de ce manuel.

Pour votre sécurité
N’entreposez ou n’utilisez pas de gasoline ou autre liquide ou vapeurs inflammables à proximité de cet ou tout autre appareil.
<u>Que faire si vous sentez le gaz:</u>
Fermez l’alimentation en gaz principale
Éteignez toute flamme vive
Ouvrez le couvercle
Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz, si l’odeur persiste

Cet appareil à gaz n’est conçu que pour une utilisation extèrieure

2. INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

CE BARBECUE AU GAZ EST CERTIFIÉ SELON LES NORMES NATIONALES CANADIENNES ET AMÉRICAINES, CAN/CGA-1.6-M88 ET ANSI Z21.58 -1993 RESPECTIVEMENT POUR DES GRILS AU GAZ POUR L’EXTÈRIEUR ET SON INSTALLATION DEVRAIT ÊTRE CONFORME AUX CODES LOCAUX. En l’absence de codes locaux, installez selon les normes courantes CAN1-B149.2 du Code d’Installation de Propane au Canada ou selon les normes ANSI Z223.1 du National Fuel Gas aux États-Unis.
Si un moteur de tournebroche est utilisé, il doit être électriquement mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l’absence de tels codes, conformément à la version courante du code CSA C22.1 CANADIAN ELECTRICAL CODE au Canada ou au code ANSI/NFPA 70 aux États-Unis.
ENDROITS DU BARBECUE ET DÉGAGEMENTS MINIMAUX:

Ne placez pas ce barbecue sous une construction non protégée combustible. Ne le placez pas dans des endroits exposés au vent. Des vents violents réduisent la performance de cuisson du barbecue.
Le barbecue doit être placé en maintenant ces dégagements miniaux aux combustibles: 7” de chaque côté et 16” à l’arrière.

Lors du montage de votre gril à gaz, prenez soin de ne pas rayer ou écailler les surfaces en porcelaine. La porcelaine possède un fini semblable à du verre qui se rayera ou s’écaillera facilement. Lorsque vous déposez le gril à gaz, placez une surface protectrice entre le gril et le sol, telle que la boîte de carton dans laquelle le gril était.
N’utilisez pas étagère à condiments pour entreposer des briquets, allumettes, ou autres matériaux inflammables.

3. INSTRUCTIONS POUR LE BRANCHEMENT DU GAZ

N'UTILISEZ QUE L'ENSEMBLE DE RÉGULATEUR DE PRESSION ET DE TUYAU FOURNI AVEC CE BARBECUE. LES ENSEMBLES DE RÉGULATEURS DE PRESSION ET TUYAUX DE RECHANGE DOIVENT ÊTRE SPÉCIFIÉS PAR LE FABRICANT. N'ENTREPOSEZ PAS DE BOUTEILLE DE PROPANE OU DE BOUTEILLE DE RECHANGE SUR L'ÉTAGÈRE SOUS LE BARBECUE.

Le régulateur fourni avec cet appareil possède un raccord de type QCC1. Les bouteilles utilisées avec cet appareil doivent être fournies avec une soupape Sherwood #3349 QCC1. Une soupape QCC1 possède un raccord qui empêche l'écoulement du gaz jusqu'à ce qu'un joint étanche soit obtenu. Il est aussi équipé d'un dispositif de contrôle d'écoulement du gaz. Afin d'obtenir une arrivée complète au barbecue, les soupapes doivent être ouvertes lorsque la soupape de la bouteille est fermée.

RACCORD DE LA BOUTEILLE: Assurez-vous que le tuyau régulateur de gaz n'est pas coudé. Enlevez le capuchon ou bouchon de la soupape de gaz de la bouteille. Insérez l'embout noir QCC1 du régulateur dans la soupape de gaz QCC1. Serrez à la main dans le sens des aiguilles d'une montre. N'utilisez pas d'outils. Vérifiez la présence de fuites de gaz à tous les joints avant d'utiliser le barbecue. Une détection de fuites doit être effectuée tous les ans et à chaque fois qu'une bouteille est branchée, ou si une pièce du système de gaz est remplacée.

SPÉCIFICATIONS POUR LA BOUTEILLE DE PROPANE: Une bouteille bosselée ou rouillée peut être dangereuse et devrait être vérifiée par votre fournisseur de propane. N'utilisez jamais une bouteille avec une soupape endommagée. Utilisez uniquement une bouteille de propane fabriquée et marquée selon les spécifications pour les bouteilles LP-gas de la Commission Canadienne des Transports (Canadian Transport Commission - CTC) ou le US Department of Transportation (DOT). Cet appareil a été conçu pour être utilisé avec une bouteille de propane de 20 livres (9.1kg) uniquement.(non fournie).
La bouteille de propane doit être accompagnée d'une soupape d'arrêt se raccordant à un robinet de bouteille de propane de type QCC1, et un robinet de sécurité directement branché sur la phase gazeuse de la bouteille. Le système d'alimentation de la bouteille doit être fixé afin de permettre une évacuation des vapeurs et la bouteille doit comprendre un collet pour protéger la soupape de la bouteille.
IMPORTANT: Assurez-vous que le tuyau est acheminé autour du côté avant de la bouteille afin de maintenir un dégagement approprié au dessous de l'unité.

INSTALLATION DE LA BOUTEILLE DE PROPANE: Placez la bouteille dans le socle. Assurez-vous que la soupape ne fait pas face au barbecue. Abaissez le support de montage du réservoir sur la bouteille et fixez le avec un écrou papillon.

BRANCHEMENT AU GAZ NATUREL: Ce barbecue à gaz naturel est équipé d'un tuyau d'alimemtation de 10 pieds (complet avec un système de débranchement rapide) conçu pour un branchement au gaz naturel et certifié pour une utilisation extèrieure. La tuyauterie et les soupapes en amont du système de débranchement rapide ne sont pas fournies.
Le système de débranchement rapide ne doit pas être installé dans une direction ascendante et une soupape d'arrêt manuelle facilement accessible doit être installée à l'amont de, et aussi près que possible du système de débranchement rapide. Le bout évasé du tuyau doit être raccordé à l'unité comme montré. Ces raccords doivent être faits par un installateur de gaz qualifié.

MODÈLE P450RB: Raccordez le bout évasé du tuyau au raccord au bout du tube collecteur. Reserrez avec une clé. (N'utilisez pas de scellant/enduit à tuyaux)

MODÈLE P450RSB: Raccordez le tuyau de 20" à partir du collecteur, à travers la bague de fixation au-dessous de la base, au côté du brûleur comme montré. Installez le coude de 90• faisant face à l'arriére de l'unité. Raccordez le tuyau d'alimentation à ce coude et le bout évasé du tuyau d'alimentation au brûleur latéral. Resserez avec une clé tous les raccords. (N'utilisez pas de scellant/enduit à tuyaux).

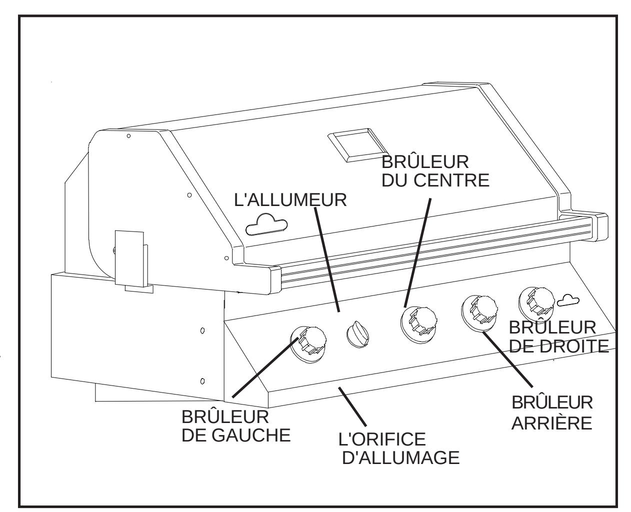
4. DÉTECTION DES FUITES

1. Fermez tous les boutons des brûleurs. Ouvrez la soupape de la bouteille.
2. Appliquez une solution de deux parts égales de savon liquide et d'eau sur tous les joints du régulateur, le tuyau, et ses raccords.
3. Des bulles indiqueront une fuite de gaz. Resserez le joint mal fixé ou remplacez la pièce avec une autre recommandée par le représentant.
4. Si la fuite ne peut être réparée, fermez l'alimentation de gaz à la bouteille, enlevez-la et faites inspecter votre barbecue par votre fournisseur de gaz ou représentant. N'utilisez pas l'appareil jusqu'à ce que la fuite soit réparée.
5. Fermez la soupape de la bouteille.

N'utilisez pas de flamme vive pour vérifier la présence de fuites!

5. INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

La bouteille est équipée d'un dispositif de contrôle d'écoulement du gaz. À moins que tous les boutons des brûleurs soient fermés avant d'ouvrir la bouteille, seules de petites flammes seront obtenues.
1. Lisez les instructions avant d'allumer.
2. Fermez tous les boutons des brûleurs Assurez-vous que le couvercle est ouvert
3. Ouvrez le gaz à la bouteille.



POUR LES BRÛLEURS DE GAUCHE, CENTRE, ET DROITE
1.Tournez le bouton du brûleur de gauche sur "high"
2. Appuyez sur l'allumeur plusieurs fois ou mettez une allumette à l'orifice d'allumage.
3. Si l'allumage n'est pas immédiat, fermez le bouton du brûleur. Attendez 5 minutes. Recommencez les étapes 1 et 2.
4. Avec le brûleur gauche fonctionnant sur "high", tournez le brûleur du centre sur "high".
5. Avec le brûleur du centre fonctionnant sur "high", tournez le brûleur de droite sur "high".

POUR LE BRÛLEUR ARRIÈRE:
1. Enlevez la grille-réchaud.
2. Allumez une allumette et tenez la devant l'orifice du brûleur arrière à l'extrême gauche.
3. Tounez le bouton du brûleur arrière sur "high".

POUR LE BRÛLEUR LATÉRAL:
1. Tournez le bouton du brûleur sur "high"
2. Poussez sur l'allumeur plusieurs fois ou placez une allumette devant l'orifice d'allumage du brûleur.

N'utilisez jamais le brûleur arrière avec les brûleurs avants, de gauche, et du centre en marche. Enlevez la grille-réchaud avant d'utiliser le brûleur arrière.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Cet appareil de cuisson à gaz pour l'extèrieur n'est pas conçu pour être installé dans ou sur des véhicules de récréation et/ou des bateaux

Ce barbecue doit être uniquement utilisé à l'extèrieur dans un endroit bien ventilé et ne doit pas être utilisé à l'intèrieur d'un bâtiment, garage ou tout autre endroit fermé.

Gardez toute corde électrique et tuyau d'alimentation de combustible éloignés de toute surface chauffée.

Inspectez le tuyau d'alimentation de gaz avant chaque utilisation. S' il montre des signes évidents d'abrasion excessive ou d'usure ou si le tuyau est coupé, il doit être remplacé, avant d'utiliser le barbecue, avec un ensemble de tuyau de rechange spécifié par le fabricant.

Lorsque la bouteille de propane est débranchée de l'appareil, le barbecue et la bouteille doivent être entreposés à l'extèrieur dans un endroit bien ventilé.

Les adultes et en particulier les enfants devraient être prévenus des dangers des surfaces à hautes températures. Les jeunes enfants devraient être surveillés lorsqu'ils sont près du barbecue.

En aucun cas ce barbecue devrait être modifié.

Le gaz doit être coupé à la bouteille de propane lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

Lorsque l'appareil est entreposé à l'intèrieur, le raccord entre la bouteille de gaz et l'appareil doit être débranché et la bouteille enlevée et entreposée à l'extèrieur dans un endroi bien ventilé loin de la portée des enfants. Les bouteilles débranchées ne doivent pas être entreposées dans un bâtiment, garage ou tout autre endroit fermé.

Le couvercle du haut doit être fermé pendant la pèriode de préchauffage de l'appareil.

N'utilisez pas l'étagère à condiments pour entreposer des briquets, alumettes ou autres matériaux inflammables.

6. INSTRUCTIONS D'OPÉRATION

Lorsqu'il est allumé pour la première fois, le barbecue émettra une légère odeur. Ceci est un phénomène normal et temporaire causé par l'évaporation des peintures et lubrifiants internes utilisés dans le processus de fabrication et ne se reproduira pas. Allumez simplement votre barbecue sur "high" pendant une demi-heure.

PRÉCHAUFFAGE: Préchauffez le barbecue sur "HIGH" avec le couvercle fermé jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte sur l'indicateur de température situé sur le devant du couvercle. La température de préchauffage maximum devrait se situer entre "medium" et "high". La température de cuisson idéale se situe entre "low" et "medium".

CUISSON: les aliments dont la cuisson est courte (poissons, légumes) peuvent être grillés avec le couvercle ouvert. Une cuisson avec le couvercle fermé procurera des températures plus élevées et plus constantes qui réduiront la pèriode de cuisson et cuiront la viande de façon plus égale. Les aliments qui requièrent un temps de cuisson plus long que 30 minutes, tels que les rôtis, peuvent être cuits par une méthode indirecte (avec le brûleur allumé de l'autre côté de l'emplacement de la viande). Faire cuire de la viande avec beaucoup de gras, peut causer des flambées soudaines. Enlever le gras ou réduisez la température pour y remédier. En cas de flambées, enlevez les aliments du feu et réduisez la chaleur. Laissez le couvercle ouvert.

La graisse et les excès de jus passent à travers l'égouttoir, situé sous le barbecue, et s'accumulent dans le récipient à graisse en dessous et à gauche de l'égouttoir.

TOURNE-BROCHE/RÔTISSERIE À INFRA-ROUGE

La rôtisserie à infra-rouge est une méthode préférée des professionnels qui saisit la viande en surface, tout en conservant les jus naturels à l'intérieur.

Situé sur la paroi arrière se trouve un plateau en acier inoxydable conçu pour contenir des copeaux de bois aux différents arômes. Ceux-ci, avec des herbes fraiches peuvent être utilisés pour arômatiser les aliments. Pour utiliser les copeaux de bois, disponibles dans la plupart des centres d'achat de barbecues, suivez les directives de l'emballage ou faites les tremper dans de l'eau (pendant environ 30 minutes), enveloppez-les dans du papier aluminium sans trop serrer (pour une manipulation plus facile et obtenir un maximum de fumée) et mettez dans le plateau. Plus vous ajouterez de copeaux, plus l'arôme sera accentué. Les aliments les plus gros peuvent demander davantage de copeaux. Vérifiez le plateau régulièrement afin de vous assurer que les copeaux n'ont pas pris feu. Si celà se produit, aspergez avec une petit peu d'eau.

Le mesquite possède un arôme sucré et est habituellement utilisé pour la volaille et les fruits de mer alors que l'hickory est fréquemment utilisé pour la viande rouge. Vous désirerez peut-être aussi essayer d'autres types de bois tel que le pommier, le cerisier, l'érable ou le chêne.

Les herbes aromatiques tels que la sauge, le laurier, le thym ou le basilic peuvent être ajoutées fraiches ou séchées. Vous pourriez aussi y mettre des oignons ou de l'ail.

7. NETTOYAGE

Assurez-vous que les brûleurs sont éteints avant de nettoyer. Évitez tout contact non protégé avec les surfaces chaudes.

Nettoyage de l'égouttoir: Sortez l'égouttoir avant de le nettoyer. Nettoyez le fréquemment pour éviter une accumulation de graisse. L'accumulation de graisse peut provoquer un feu. N'opérez jamais votre barbecue sans un récipient à graisse en place. Ce récipient recueille toutes les graisses non évaporées pendant la cuisson. Dépendant de l'utilisation du barbecue, nous recommendons de remplacer ce récipient toutes les deux semaines. Pour les provisions, adressez-vous à votre détaillant Napoleon.

Nettoyage des pièces émaillées et en acier inoxydable: N'utilisez pas de produits abrasifs pour nettoyer ces pièces. Les éléments en porcelaine émaillée doivent être manipulés avec soin. Le fini cuit est comme du verre. Il s'ébrèchera au moindre heurt! Pour enlever les tâches résistantes sur les grils, faites les tremper dans de l'eau chaude savonneuse afin de dissoudre la graisse. Nettoyez les grils avec un détergent non-abrasif et essuyez avec un chiffon propre. La peinture émaillée pour les retouches est disponible chez votre représentant Napoleon.
Pour nettoyer les pièces en acier inoxydable, utilisez un produit pour acier inoxydable ou un produit non-abrasif.

Nettoyage de l'intèrieur du barbecue: Utilisez de l'essuie-tout pour essuyer les parois intèrieures du couvercle. Vous obtiendrez de meilleurs résultats lorsque le métal est encore tiède. Enlevez tous débris des brûleurs ou des côtés du barbecue en les brossant avant de réinstaller les grilles de cuisson.

8. ENTRETIEN SAISONNIER

FERMEZ LE GAZ À LA SOURCE ET DÉBRANCHEZ AVANT L'ENTRETIEN

1. Ce barbecue devrait être inspecté au moins une fois par an. Après un long entreposage, le barbecue devrait subir un test de détection de fuites de gaz en applicant une solution d'eau et de savon. (Voir BRANCHEMENT DE LA BOUTEILLE pour les instructions de détection de fuites)
N'UTILISEZ PAS DE FLAMME VIVE. N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL SI UNE FUITE DE GAZ EST DÉTECTÉE.

2. Vérifiez visuellement les flammes du brûleur. Vérifiez que tous les orifices des brûleurs produisent des flammes. Nettoyez tous les orifices qui n'ont pas de flamme ou ne brûle pas correctement.
N'AGRANDISSEZ PAS LES ORIFICES DU BRÛLEUR LORSQUE VOUS NETTOYEZ.

3. Les alentours du barbecue doivent être libres et dégagés de tout matèriel combustible, gazoline ou autres vapeurs ou liquides inflammables.

4. La circulation d'air de combustion ou de ventilation ne doit pas être obstruée. Gardez l'(es) orifice(s) de ventilation de l'enclos de la bouteille propre et sans débris.

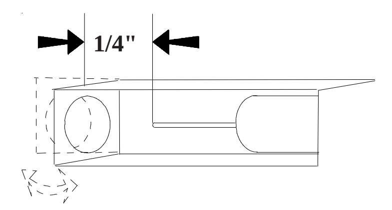
RÉGLAGE DU VOLET D'AIR: Le volet d'air est réglé à l'usine et ne devrait pas devoir être ajusté dans de normales conditions. Cependant, des situations extrêmes peuvent exister qui requièrent un ajustement. L'ouverture des volets d'air du brûleur principal est réglée à 1/8 " (.125"). L'ouverture des volets d'air du brûleur arrière est réglée à grand ouvert pour le propane, et 3/8"(0.375) pour le gaz naturel.

Le réglage du volet d'air doit être exécuté par un installateur de gaz qualifié uniquement!

9. GUIDE DE DÉPANNAGE

FERMEZ TOUS LES BOUTONS DE GAZ ET LES SOUPAPES AVANT DE RÉPARER LE BARBECUE

Les brûleurs ne s'allument pas / la flamme est petite lorsque le bouton du brûleur est sur "high".



Vérifiez si la bouteille est ouverte avec la(es) soupape(s) du brûleur dans une autre position que "off". Fermez la bouteille. Éteignez les brûleurs. Ouvrez la bouteille. Vérifiez si le brûleur s'allume avec une allumette. Si OUI, éteignez le gas et vérifiez la présence d'étincelles à l'électrode. Pliez la patte pour régler l'espace si nécessaire. L'espace devrait être de 1/4". Si NON, vérifiez le niveau du gaz pour voir s'il y en a suffisamment. Vérifiez que la soupape est en position "on". Vérifiez que le tuyau de gaz n'est pas coudé.

Les flammes du barbecue s'embrasent

Assurez-vous que le barbecue est préchauffé avant chaque utilisation. Vérifiez que les briquettes sont propres et ont brûlé sans graisse. Vérifiez que l'égouttoir est propre afin que la graisse puisse s'égoutter dans le récipient à graisse. NE METTEZ PAS DE PAPIER ALUMINIUM DANS LE RÉCIPIENT À GRAISSE.

L'allumage entre les brûleurs ne se fait brûleur pas automatiquement

Avez-vous suivi les directives d'allumage? le de gauche s'allume en premier, puis le brûleur de droite. Vérifiez que les orifices de transport d'allumage le long du barbecue sont propres et sans graisse.

10. COMMANDER DES PIÈCES DE REMPLACEMENT / RENVOIS

Contactez votre distributeur pour les questions concernant les prix et les politiques de remplacement des pièces. Les pièces peuvent être commandées par l'intermédiaire de votre distributeur Napoleon. Lorsque vous commandez des pièces de remplacement donnez toujours ces informations suivantes:

1. Modèle et numéro de série du barbecue.
2. Numéro de la pièce
3. Description de la pièce

Pour des renvois, tous les articles doivent être envoyés à l'attention du service à la clientèle et avoir:

1. Les frais d'envoi et d'expédition payés d'avance.
2. Une courte description du problème
3. Une preuve d'achat (photocopie de la facture).

Napoleon Appliance Corp. ne sera pas responsable pour les coûts de transports, frais de main d'oeuvre, frais de courtage, ou taxes d'exportation.

11. LISTE DES PIÈCES DE REMPLACEMENT

Nº DE PIÈCE	DESCRIPTION
BB-010-060K	coffre principal
BB-010-012K	toit
BB-475-015K	panneau de commande
BB-200-006P	couvre-BBQ arrière
BB-010-024	bouton
BB-010-026	bouton-brûleur arrière
NP-590-004	tablettes en **CORIAN**[R]
NP-590-007	tablettes infèrieur en grillage
BB-010-068P	assemblage du chariot - côté gauche
BB-010-069P	assemblage du chariot - côté droite
BB-010-002P	barre de traverse avant et arrière-chacun
NP-745-001	roue chacune
NP-120-001	capuchon de moyeu
BB-015-001	axe
NP-450-001	écrou de l'axe chacun
NP-510-005	bouchon de tube de chariot chacun
NP-345-001	tuyau de 10 pieds-ng avec debranchement rapide
NP-345-002	tuyau brûleur latéral de 20"-ng
NP-345-003	tuyau de 10 pieds seulement-ng
NP-530-003	montage de tuyau à régulateur à 1bouche -lp
NP-530-004	montagede tuyau à régulateur à 2 bouches-lp
BB-010-154	égouttoir
BB-350-019P	récipient à graisse
BB-305-013	gril en acier inoxydable - chacun
NP-520-001	grille-réchaud
BB-705-023	couvercle du brûleur latéral
NP-305-001	grille du brûleur latéral
BB-475-016	support de montage du tournebroche
BB-320-001	garde-insectes (brûleur principal et arrière)
BB-320-002	garde-insectes (brûleur latéral)
BB-370-054	plaque de cuisson
BB-080-032P	support du crochet à ustensiles
BB-010-023	l'indicateur de la bouteille
BB-655-001P	support supèrieur de la bouteille
BB-350-007P	support infèrieur de la bouteille

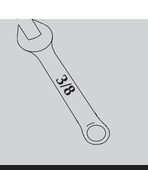
Nº DE PIÈCE	DESCRIPTION
NP-325-014	poignée du couvercle
NP-570-015	écrous du pivot
BB-335-008K	plaque du couvercle-noir
BB-335-008F	plaque du couvercle-vert
BB-335-011	plaque du couvercle-en acier inoxydable
NP-135-003P	couvercle côté gauche
NP-135-004P	couvercle côté droit
NP-725-009	soupape brûleur principal-lp
NP-725-010	soupape brûleur principal-ng
NP-100-009	brûleur principal- gauche et droite
NP-100-010	brûleur principal- centre
NP-100-003	brûleur arrière
NP-100-004	brûleur latéral
WS-357-001	allumeur piezo,bouton poussoir,côté
NP-357-004	allumeur piezo,bouton rotatif-principal
NP-455-011	orifice brûleur arrière#48-ng
NP-455-004	orifice brûleur latéral #55-ng
NP-455-004	orifice brûleur arrière#55-lp
NP-455-005	orifice brûleur latéral#63-lp
NP-455-007	bec d'orifice #59-brûleur principal-lp
NP-455-008	bec d' orifice#53-brûleur principal-ng
NP-725-008	soupape brûleur arrière-ng
NP-725-004	soupape brûleur latéral-ng
NP-725-007	soupape brûleur arrière-lp
NP-725-003	soupape brûleur latéral-lp
NP-240-001	électrode brûleur arrière
NP-240-007	électrode brûleur principal
NP-240-003	électrode brûleur latéral
BB-350-031	boîte du collecteur
NP-685-002	indicateur de température avec pièces
NP-325-014	garniture de l'étagère à condiments
BB-010-067P	trousse pour étagère à condiment
BB-010-043K	plaque du brûleur latéral
WS-385-45	logo de Napoleon
BB-020-017	sac pour grosses pièces propane
BB-020-018	sac pour petites pièces naturel
NP-305-003	rôtissoire en porcelaine

ACCESSOIRES/OPTIONS

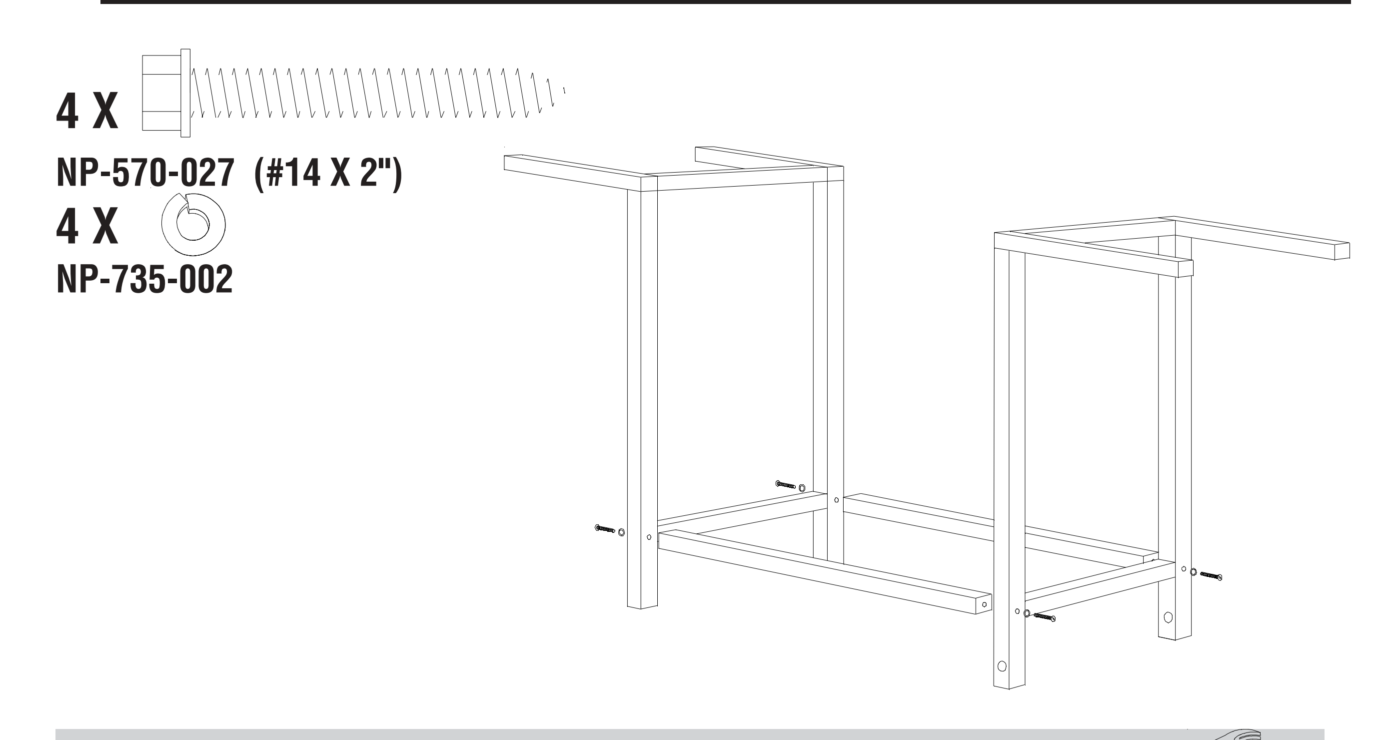
Nº DE PIÈCE	DESCRIPTION
NP-370-050	trousse pour tournebroche
NP-370-052	Ensemble de 5 récipients à graisse

Nº DE PIÈCE	DESCRIPTION
NP-200-010	couvre-barbecue en vinyl
NP-135-016	plaque en acier inoxydable

12.

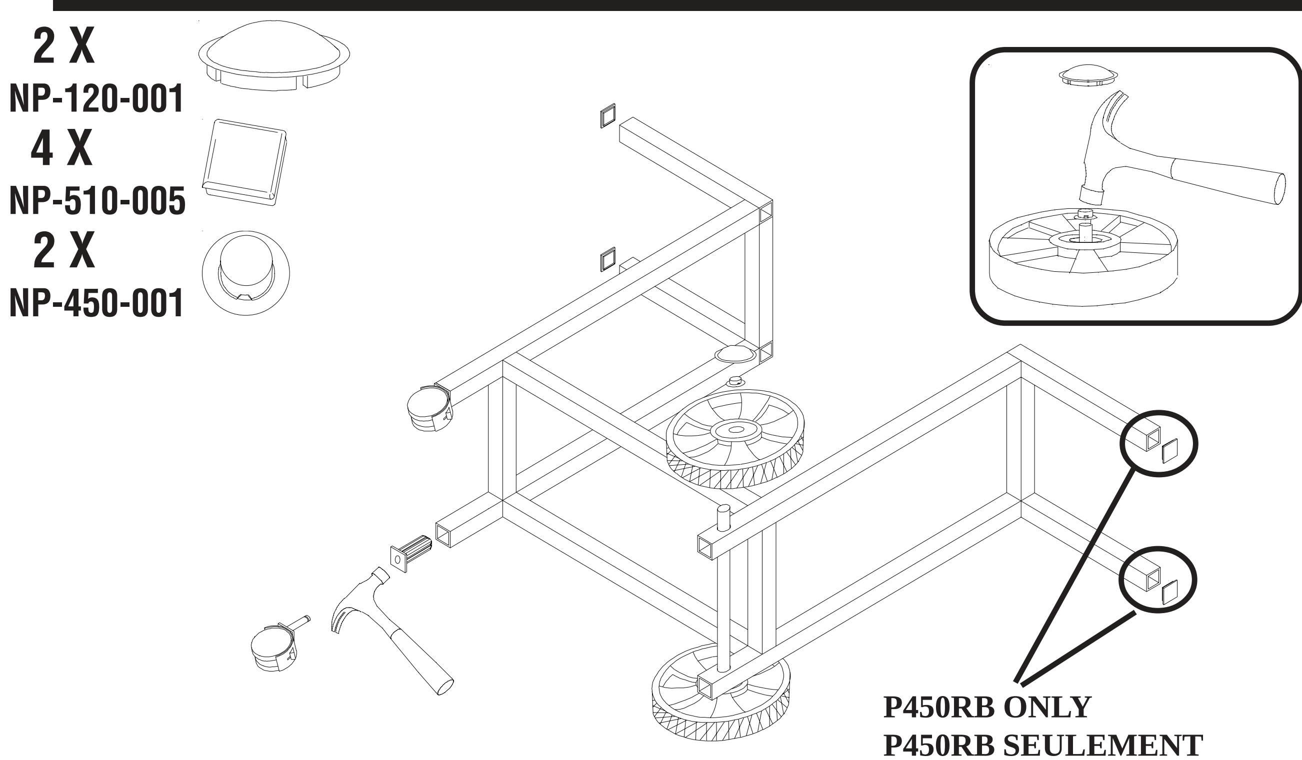


3/8



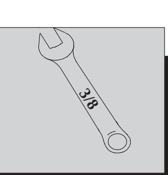
4 X
NP-570-027 (#14 X 2")
4 X
NP-735-002

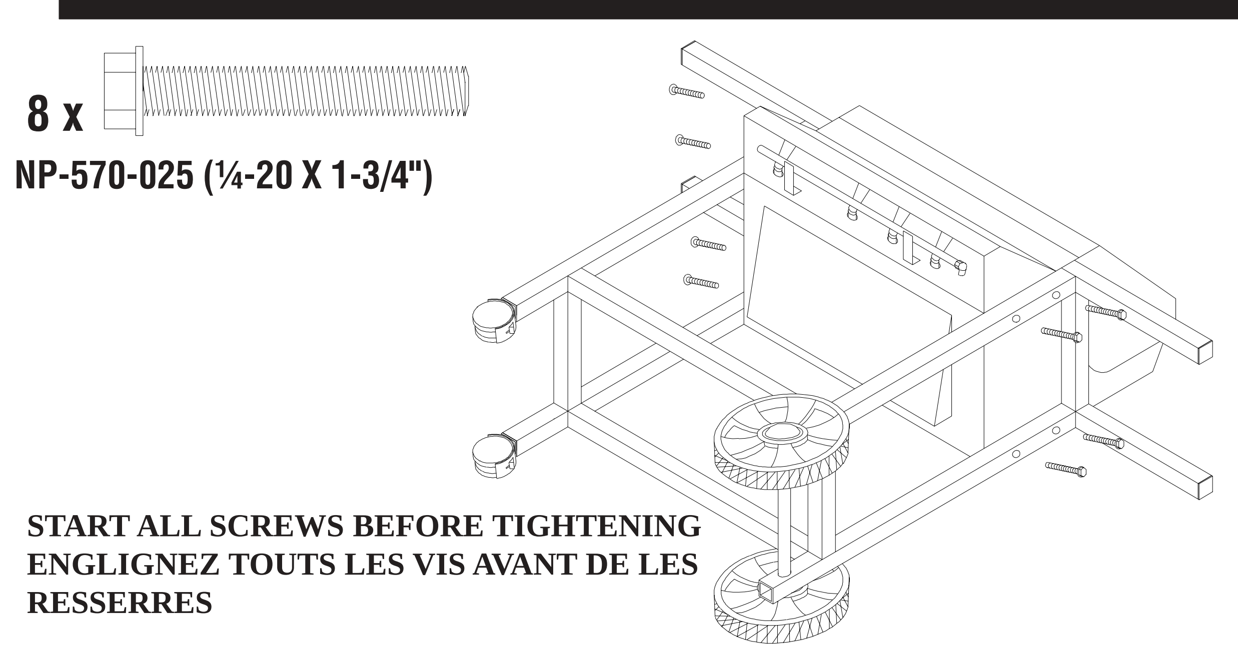
13.



2 X
NP-120-001
4 X
NP-510-005
2 X
NP-450-001
P450RB ONLY
P450RB SEULEMENT

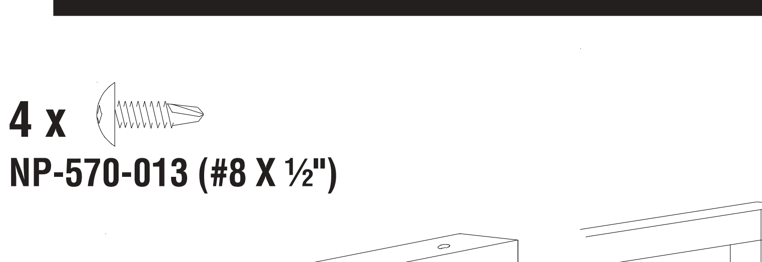


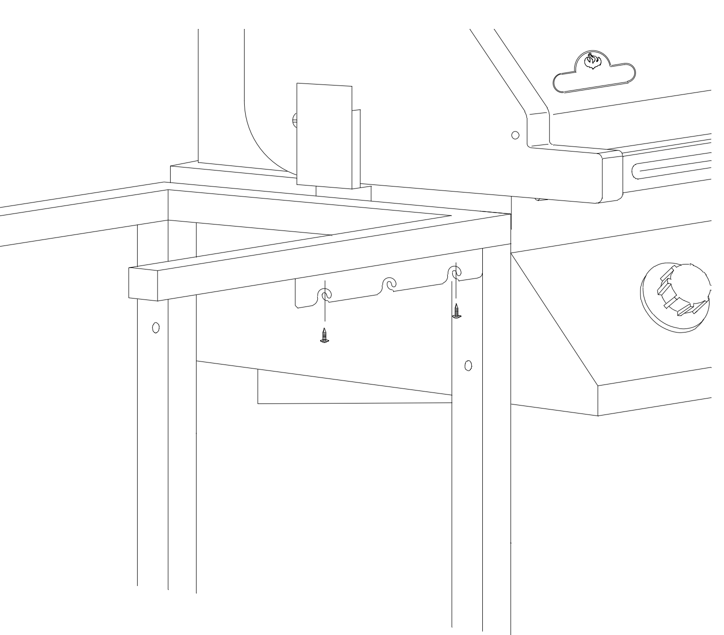




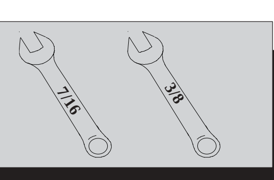
START ALL SCREWS BEFORE TIGHTENING
ENGLIGNEZ TOUTS LES VIS AVANT DE LES RESSERRES

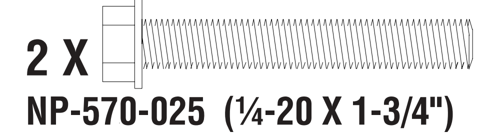
15.





16.





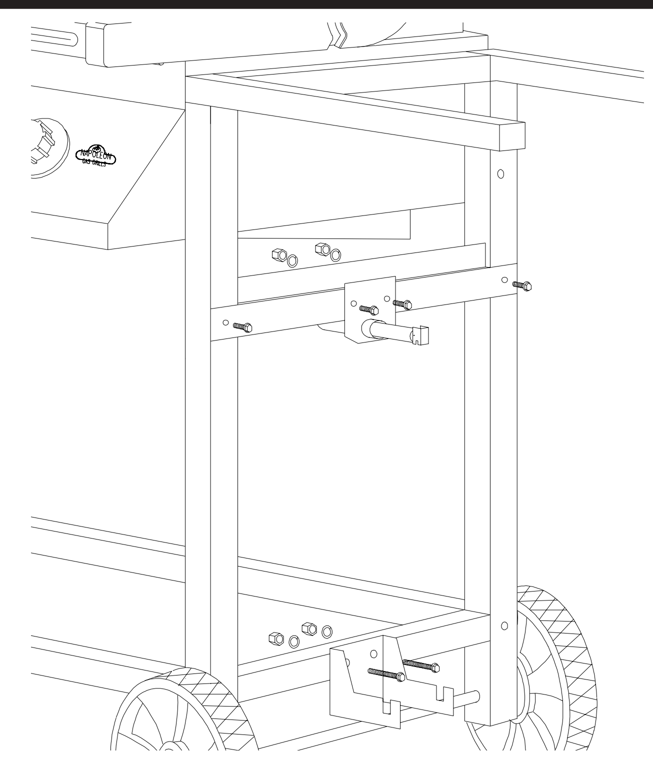
2 X
NP-570-025 (¼-20 X 1-3/4")

4 X
NP-450-002

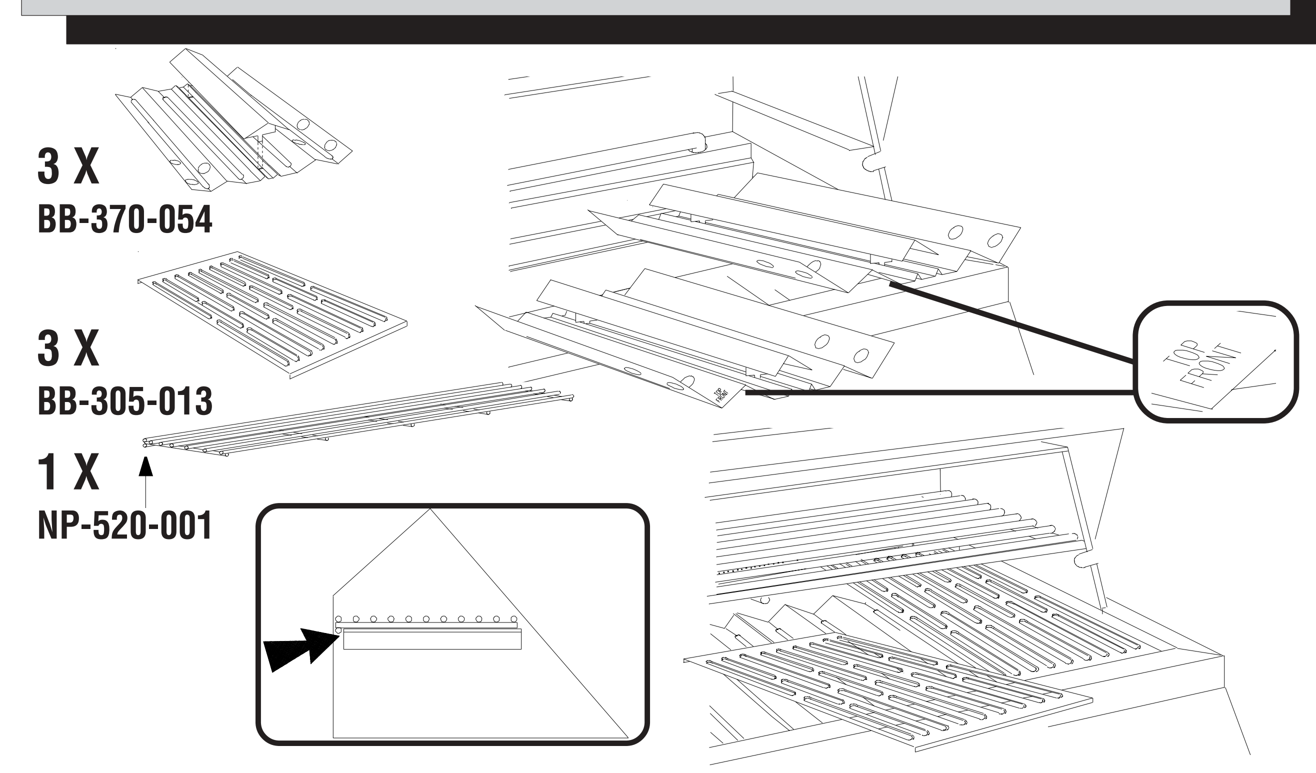
4 X
NP-735-002

2 X
NP-570-026 (#14 X ½")

2 X
NP-570-024 (¼-20 X ½")



17.

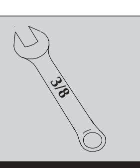


3 X
BB-370-054

3 X
BB-305-013

1 X
NP-520-001

18.



4 X

NP-570-028

Prestige

19.

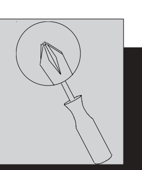
2 x

WS-570-28 (#10-24 X 1/4")

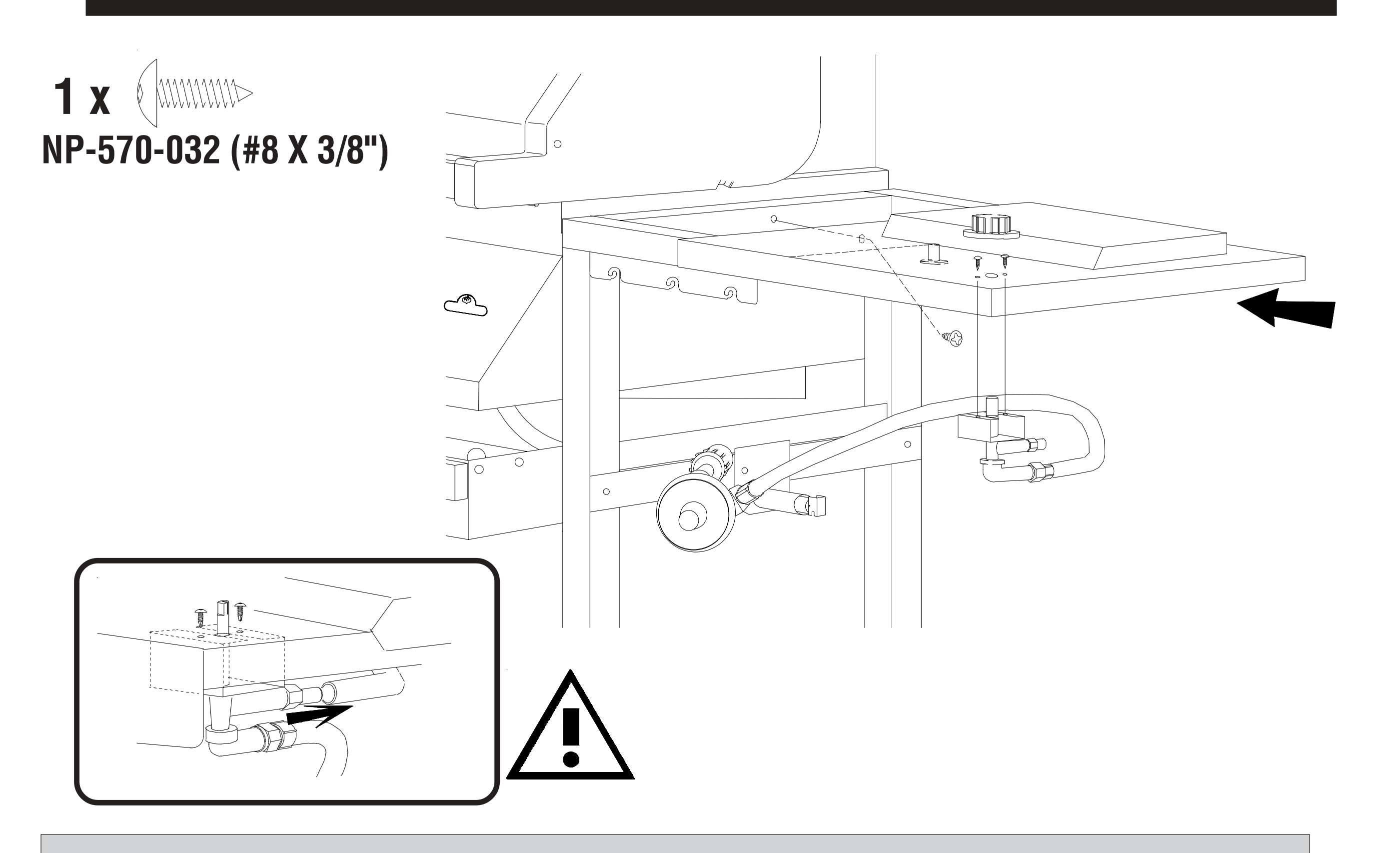
2 x

NP-450-005

20.



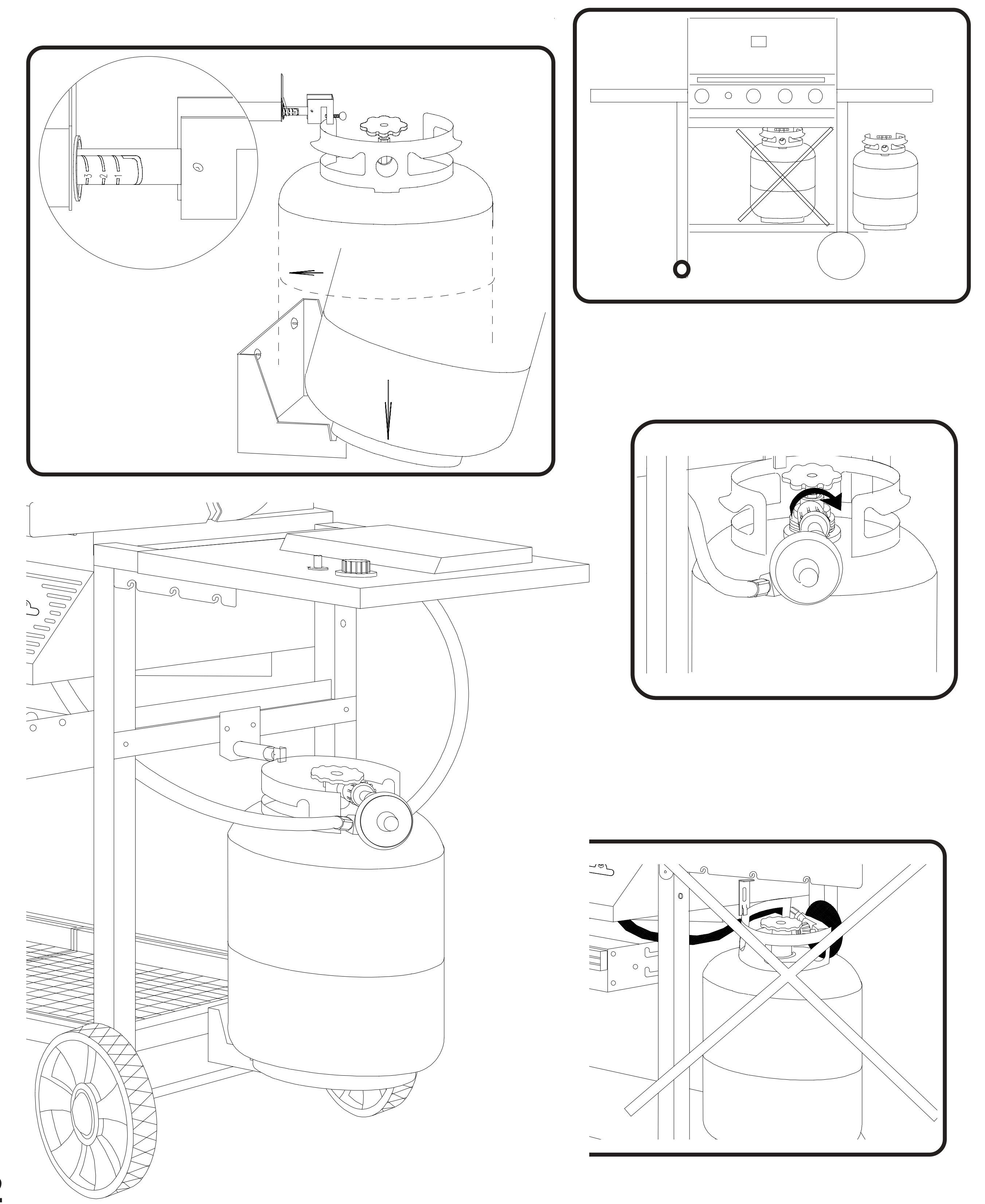
1 x
NP-570-032 (#8 X 3/8")



21.

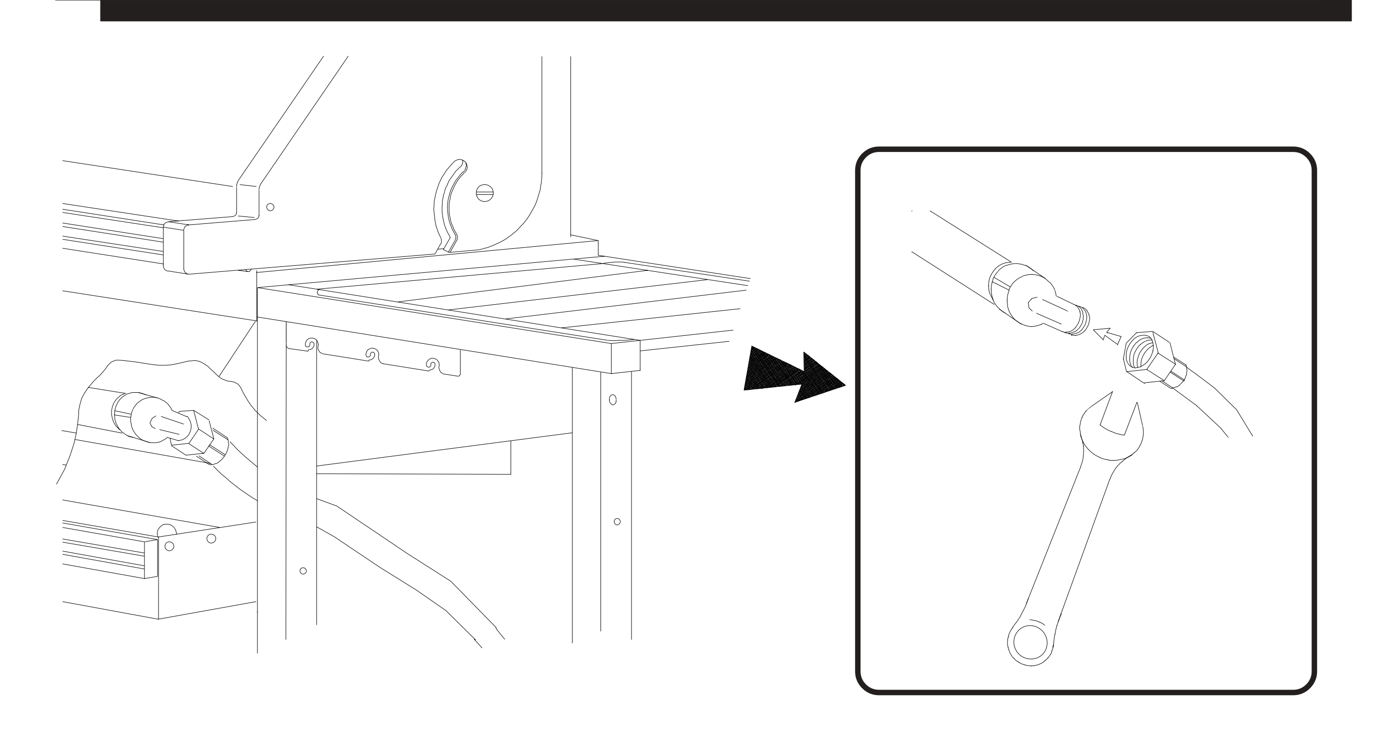


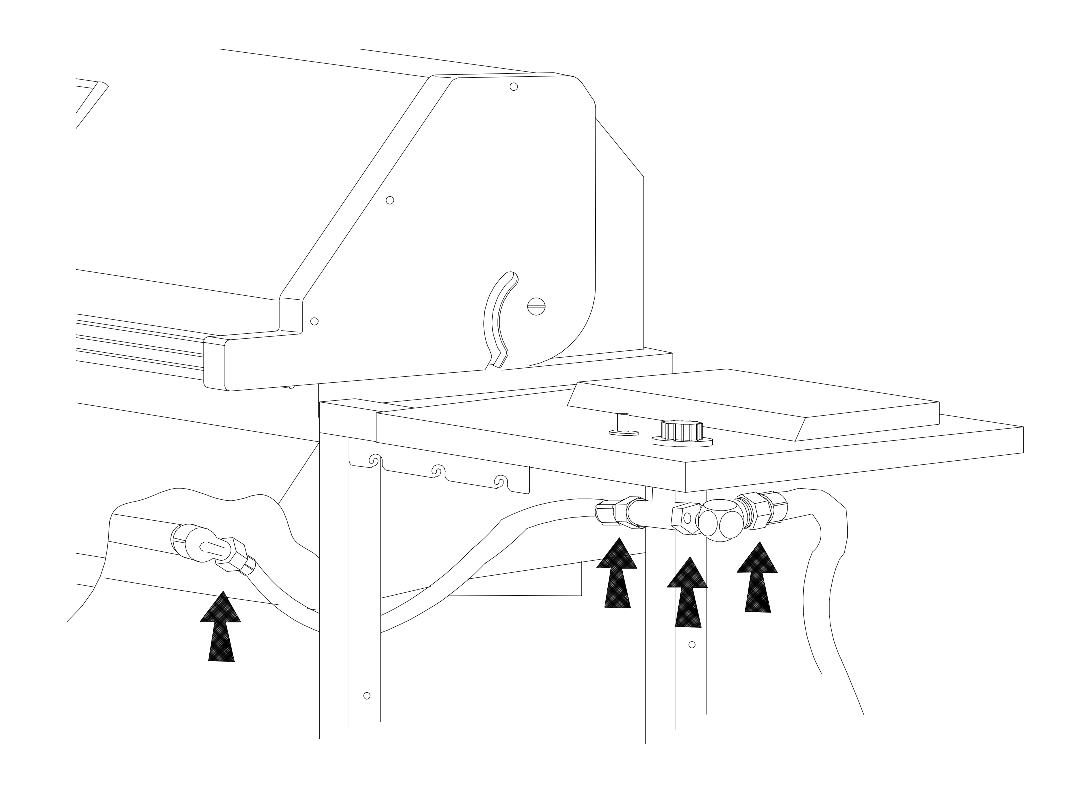
22.



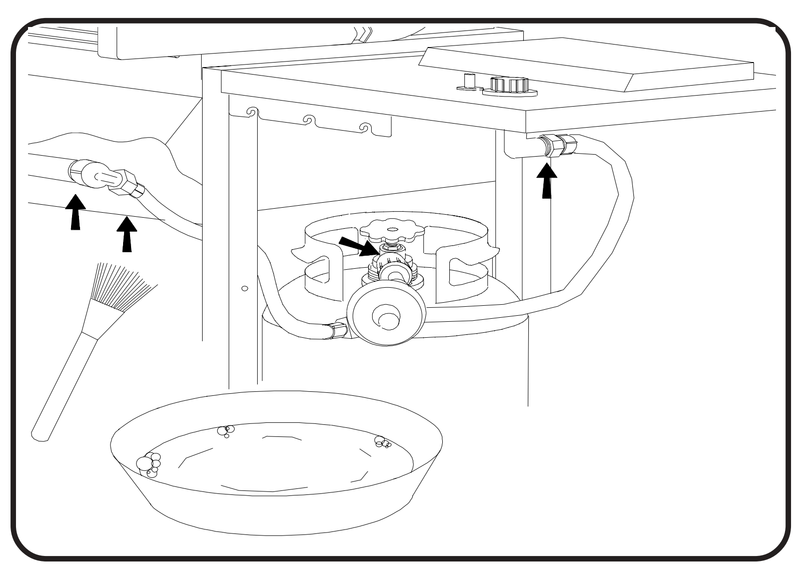
23.

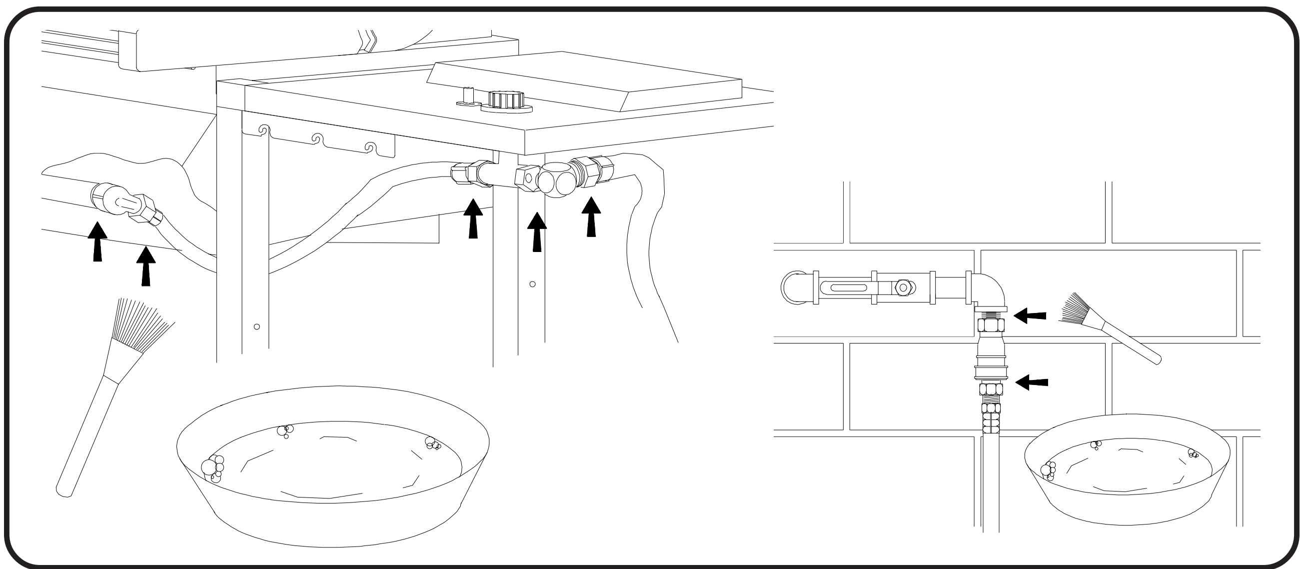
2x



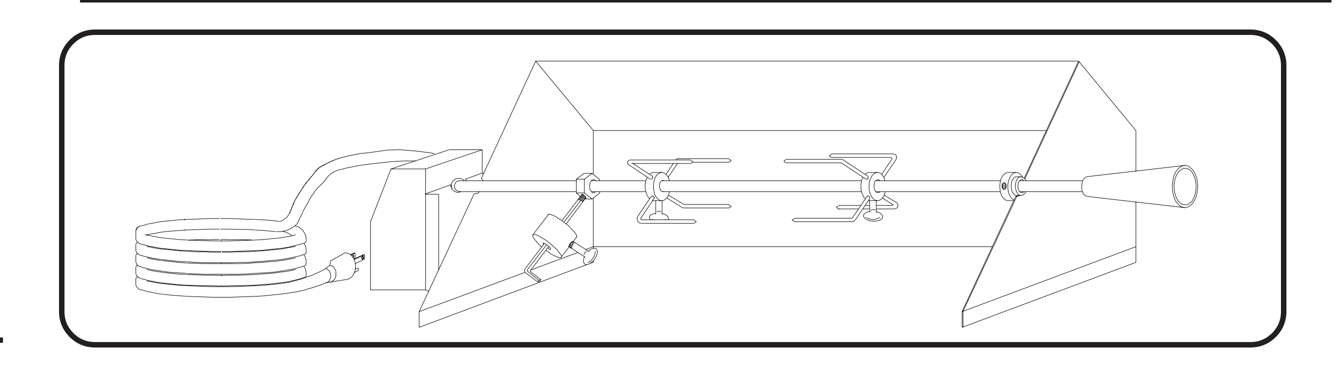


24.

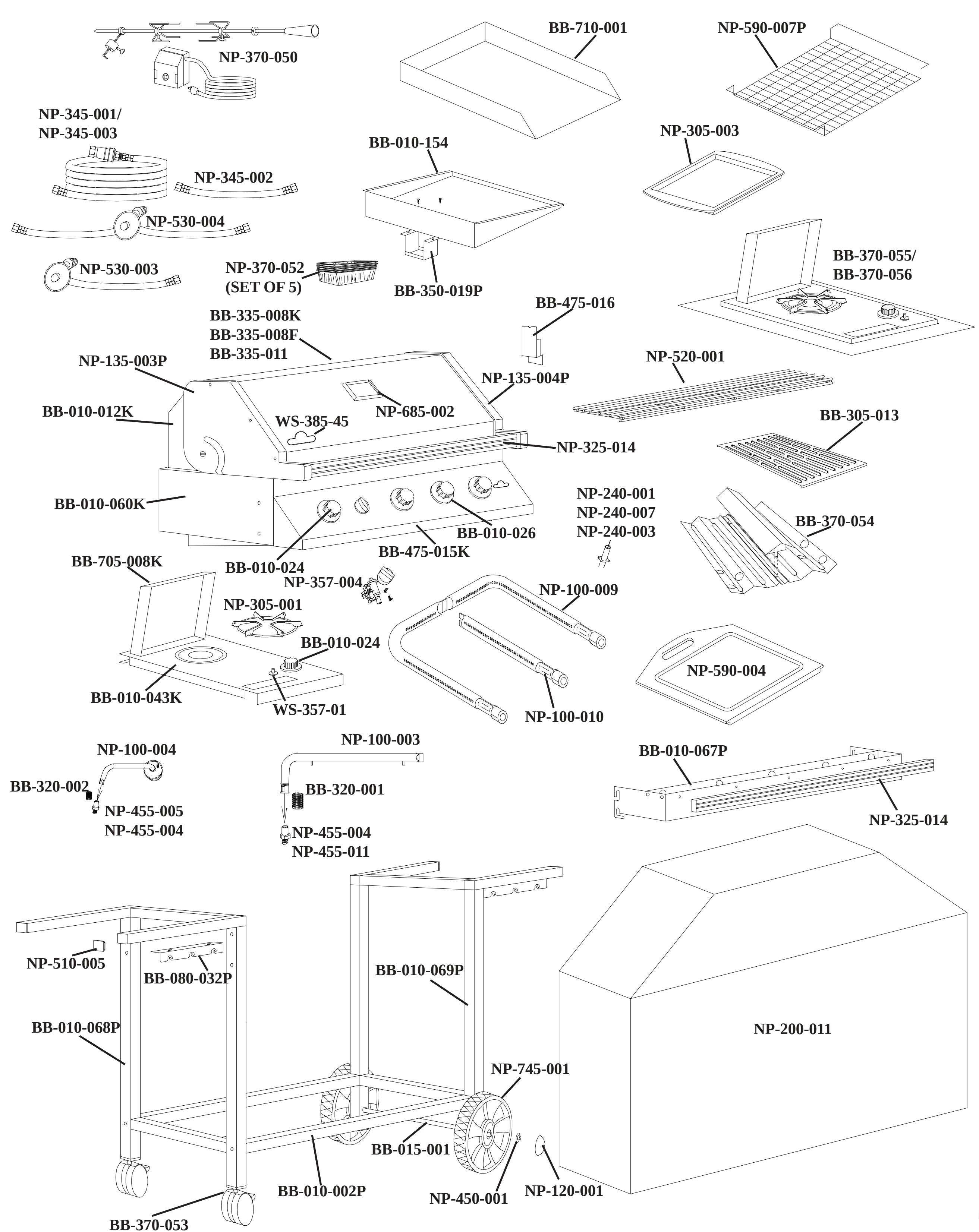




25.



26.


NP-370-050
BB-710-001
NP-590-007P
NP-345-001/
NP-345-003
BB-010-154
NP-305-003
NP-345-002
NP-530-004
NP-530-003
NP-370-052
(SET OF 5)
BB-350-019P
BB-370-055/
BB-370-056
BB-335-008K
BB-335-008F
BB-335-011
BB-475-016
NP-135-003P
NP-135-004P
NP-520-001
BB-010-012K
WS-385-45
NP-685-002
BB-305-013
NP-325-014
NP-240-001
NP-240-007
NP-240-003
BB-010-060K
BB-010-026
BB-370-054
BB-475-015K
BB-705-008K
BB-010-024
NP-357-004
NP-100-009
NP-305-001
BB-010-024
NP-590-004
BB-010-043K
WS-357-01
NP-100-010
NP-100-004
NP-100-003
BB-010-067P
BB-320-002
BB-320-001
NP-455-005
NP-455-004
NP-325-014
NP-455-004
NP-455-011
NP-510-005
BB-080-032P
BB-010-069P
BB-010-068P
NP-200-011
NP-745-001
BB-015-001
BB-010-002P
NP-450-001
NP-120-001
BB-370-053

NOTES/